



250 PRIMI  
PIATTI  
DEL 1800

SI MANGIA PER VIVERE E  
NON SI VIVE PER MANGIARE

By Luigi Albano

## **Indice**

[Avvertenze lettura](#)

[Copyright](#)

[Aforismo](#)

[Il libro](#)

[Agnellotti all'Italiana](#)

[Agnellotti di Ricotta](#)

[Anolini alla Parmigiana](#)

[Batufoli](#)

[Bavette col brodo d'Ombrina](#)

[Bigoli alla Veneziana](#)

[Brodo Cordiale](#)

[Brodo colorato e aromatizzato](#)

[Brodo Consumato](#)

[Brodo Concentrato](#)

[Brodo di Coniglio](#)

[Brodo di Gallo](#)

[Brodo Improvvisato](#)

[Brodo per Malati](#)

[Brodi alla Minuta](#)

[Brodo di Pesce](#)

[Brodo di Pollo](#)

[Brodo di Pernice](#)

[Brodo Pettorale](#)

[Brodo Ristretto](#)

[Brodo Semplice](#)

[Brodetto Veneziano \(di magro\)](#)

[Brodo in Tavolette](#)

[Brodo di Vitello](#)

[Brodo di Volatili](#)

[Cannelloni](#)

[Cappelletti alla Bolognese](#)

[Cappelletti all'uso di Romagna](#)

[Gnocchi all'Italiana](#)

[Gnocchi alla Tedesca](#)

[Gnocchi di Latte](#)

[Gnocchi di Pane](#)

[Gnocchi di Patate I](#)

[Gnocchi di Patate II](#)

[Gnocchi grandi di Magro alla Tedesca](#)

[Gnocchi di Spinaci I](#)

[Gnocchi di Spinaci II](#)

[Gnocchi alla Romana](#)

[Gnocchi di Riso](#)

[Gnocchi di polenta di Granturco](#)

[Gnocchi di Semolino](#)

[Gnocchi Composti](#)

[Gnocchi d'Oro](#)

[Gnocchi di Farina abbrustolita](#)

[Intriso fritto di Farina e acqua](#)

[Lasagne alla Genovese](#)

[Lasagne col Pesto alla Genovese](#)

[Maccheroni alla Bolognese](#)

[Maccheroni al Burro](#)

[Maccheroni alla Francese I](#)

[Maccheroni alla Francese II](#)

[Maccheroni Gratinati](#)

[Maccheroni alla Napolitana I](#)

[Maccheroni alla Napoletana II](#)

[Maccheroni alla Napoletana III](#)

[Maccheroni Pasticciati](#)

[Maccheroni Ripieni](#)

[Maccheroni al Sughillo](#)

[Maccheroni con le Sarde alla Siciliana](#)

[Malfattini](#)

[Minestra di Bomboline di Patate](#)

[Minestra di Bomboline di Riso](#)

[Minestra di Carne passata I](#)

[Minestra di Carne passata II](#)

[Minestra di due colori](#)

[Minestra alla Delfina](#)

[Minestra di Erbe passate](#)

[Minestra di Formaggio](#)

[Minestra di Farro](#)

[Minestra Filata](#)

[Minestra di Latte composta](#)  
[Minestra di Patate grattate](#)  
[Minestra di Pasta grattata](#)  
[Minestra di Pane angelico](#)  
[Minestra di Pangrattato](#)  
[Minestra del Paradiso](#)  
[Minestra di Primavera](#)  
[Minestra Provenzale](#)  
[Minestra Prelibata](#)  
[Minestra di Riso alla Provenzale](#)  
[Minestra di Ricotta](#)  
[Minestra di Riso al latte](#)  
[Minestra di Riso e Piselli secchi](#)  
[Minestra alla Saverio](#)  
[Minestra di Semolino](#)  
[Minestra di Semolino composta](#)  
[Minestra di Semolino \(di magro\)](#)  
[Minestra col Sugo di Legumi](#)  
[Minestra di Uova a fiocchi](#)  
[Minestra di Mattoncini di Ricotta](#)  
[Minestra di Mille Fanti](#)  
[Minestra di krapfen](#)  
[Minestrone](#)  
[Minestrone d'Erbe col Riso](#)  
[Minestrone di Legumi colla pasta](#)

[Minestrone alla fiorentina](#)

[Pasta con condimento semplice](#)

[Paste e ceci](#)

[Pasta fatta in casa](#)

[Pasta condita coll'olio](#)

[Pasta condita alla napoletana](#)

[Pasta condita alla genovese](#)

[Pasta condita alla bolognese](#)

[Pasta condita al sugo](#)

[Pasta condita col lardo rosso](#)

[Pasta condita col tonno e colle sardelle](#)

[Pasta condita alla tedesca](#)

[Pasta, risotto, gnocchi al salto](#)

[Paste nel brodo di pesce](#)

[Pasta alla genovese](#)

[Polenta arrostita](#)

[Pasta alla cacciatora](#)

[Pastine o capellini sul brodo di ombrina](#)

[Polenta alla Carbonara](#)

[Polenta condita con burro e con formaggio](#)

[Polenta di fagioli](#)

[Polenta al forno](#)

[Polenta fritta](#)

[Polenta di grano saraceno](#)

[Polenta e uccelli](#)

[Polenta colla salsiccia alla romagnola](#)

[Polenta coi siccioli](#)

[Polenta di patate](#)

[Polentina bianca \(di magro\).](#)

[Pappardelle col sugo di coniglio](#)

[Pappardelle colla lepre I](#)

[Pappardelle colla lepre II](#)

[Pappardelle all'aretina](#)

[Passatelli di semolino](#)

[Ravioli I](#)

[Ravioli II](#)

[Ravioli alla Genovese](#)

[Ravioli di pasta da tagliatelle](#)

[Riso col brodo di pesce](#)

[Riso in cagnoni](#)

[Riso alla cappuccina](#)

[Riso alla cappuccina \(di grasso\)](#)

[Riso e cavolo](#)

[Riso coi fagioli](#)

[Riso con passato di piselli secchi](#)

[Riso col sugo dei piselli verdi](#)

[Riso alla principessa](#)

[Riso in prigione alla salsiccia](#)

[Riso con le Quaglie](#)

[Riso e rape](#)

[Riso con zucchini](#)  
[Risotto all'agostiniana](#)  
[Risotto col brodo di pesce](#)  
[Risotto di calamari](#)  
[Risotto coi Funghi I](#)  
[Risotto coi Funghi II](#)  
[Risotto coi piselli I](#)  
[Risotto coi piselli II](#)  
[Risotto coi gamberi I](#)  
[Risotto coi gamberi II](#)  
[Risotto alla genovese](#)  
[Risotto alla milanese I](#)  
[Risotto alla milanese II](#)  
[Risotto alla milanese III](#)  
[Risotto alla milanese IV](#)  
[Risotto alla milanese \(di grasso\)](#)  
[Risotto al Pomodoro](#)  
[Risotto coi Pomodori](#)  
[Risotto di Piselli alla Veneta](#)  
[Risotto coi ranocchi I](#)  
[Risotto coi ranocchi II](#)  
[Risotto colla salsiccia alla romagnola](#)  
[Risotto semplice](#)  
[Risotto nero colle seppie alla fiorentina](#)  
[Risotto di scampi](#)



[Risotto con le Telline I](#)

[Risotto colle Telline II](#)

[Risotto colle Tinche](#)

[Risotto di vongole alla veneta \(risotto di Caperozzoli\)](#)

[Risotto turco detto Pilass \(di grasso\)](#)

[Rostisciana](#)

[Spaghetti colle acciughe](#)

[Spaghetti con la balsamella](#)

[Spaghetti alla casalinga](#)

[Spaghetti coi naselli](#)

[Spaghetti coi piselli I](#)

[Spaghetti coi piselli II](#)

[Spaghetti alla pugliese](#)

[Spaghetti col prosciutto](#)

[Spaghetti da quaresima](#)

[Spaghetti alla rustica](#)

[Spaghetti col sugo di seppie](#)

[Strichetti](#)

[Strichetti alla bolognese](#)

[Tagliatelle col prosciutto](#)

[Tagliatelle alle vongole](#)

[Tagliatelle verdi](#)

[Tagliatelle verdi alla bolognese](#)

[Taglierini al burro](#)

[Taglierini pasticciati](#)

[Torciglione di spinaci](#)

[Tortelli](#)

[Tortellini all'italiana \(agnellotti\)](#)

[Tortellini di carne di piccione I](#)

[Tortellini di carne di piccione II](#)

[Torciglione di patate](#)

[Vermicelli con l'acciugata](#)

[Zuppa di Acetosa](#)

[Zuppa alla Borghese \(di grasso\)](#)

[Zuppa col brodo di Pesce](#)

[Zuppa alla Casalinga](#)

[Zuppa di Castagne e latte \(di magro\)](#)

[Zuppa alla Contadina](#)

[Zuppa di Cavolo](#)

[Zuppa di Ceci alla Genovese](#)

[Zuppa alla Certosina](#)

[Zuppa con le Cipolle alla Francese](#)

[Zuppa di Erbe legate](#)

[Zuppa di Farina abbrustolita](#)

[Zuppa di Fagioli col Cavolo](#)

[Zuppa d'Indivia \(di magro\)](#)

[Zuppa Giardiniera](#)

[Zuppa alla Giuliana I](#)

[Zuppa alla Giuliana II](#)

[Zuppa di Gamberi col sugo di carne](#)

[Zuppa di Gnocchetti alla Romana \(di grasso\)](#)

[Zuppa di Gnocchi alla Tedesca \(di grasso\)](#)

[Zuppa di Gnocchi soffici alla Polacca \(di grasso\)](#)

[Zuppa di Grattini Veronesi \(di grasso\)](#)

[Zuppa con Legumi](#)

[Zuppa con Maroni](#)

[Zuppa alla Modenese \(di grasso\)](#)

[Zuppa di Ovoli I](#)

[Zuppa di Ovoli II](#)

[Zuppa di Pane d'Uovo](#)

[Zuppa di Purè di Piselli di magro](#)

[Zuppa di Purè di Piselli secchi](#)

[Zuppa di Purè di Piselli, di grasso](#)

[Zuppa col Pomodoro](#)

[Zuppa di Rane per i convalescenti \(di magro\)](#)

[Zuppa Regina](#)

[Zuppa alla Regina \(di grasso\)](#)

[Zuppa alla Romana](#)

[Zuppa alla Spagnuola](#)

[Zuppa Santé](#)

[Zuppa sul Sugo di Carne](#)

[Zuppa alla Stefani](#)

[Zuppa Toscana di Magro alla Contadina](#)

[Zuppa con le Uova](#)

[Zuppa con Pasta fatta in casa \(di magro\)](#)

[Zuppa per l'Inverno \(di grasso\)](#)

[Zuppa per l'Estate \(di magro\)](#)

[Zuppa Verde](#)

[Zuppa verde alla toscana](#)

[Zuppa di Verze](#)

[Zuppa di Zucca gialla I](#)

[Zuppa di Zucca gialla II](#)

[Zuppa di Zucchini](#)

[Ti è piaciuto questo libro?](#)

a seconda del dispositivo usato, per visualizzare correttamente l'e-book sul tuo e-reader potrebbe essere necessario impostare il tipo di font più piccolo.

Titolo: 250 Primi piatti del 1800

Autore: Luigi Albano

Editore edizione digitale: [Luigi Albano](#)

© cover: Luigi Albano - © referenze fotografiche: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com) se non indicato diversamente

Prima edizione digitale: Luglio 2020

Sono riservati in tutti i Paesi i diritti di memorizzazione elettronica, traduzione, riproduzione e di adattamento, parziale e totale con qualsiasi mezzo (*compresi i microfilm e le copie fotostatiche*).

Nessuna parte del testo può essere in alcun modo riprodotta senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata di questo testo così come l'alterazione delle informazioni elettroniche sul regime dei diritti costituisce una violazione dei diritti dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla Legge 633/1941 e successive modifiche.

Se questo ebook non lo hai acquistato nonché se intendi condividerlo con un'altra persona, ti chiediamo cortesemente di scaricare una copia a pagamento e/o effettuare una [donazione](#) per ciascuna delle persone a cui lo vuoi destinare al fine di poterci permettere di crescere e di offrirti altre opere.

Ti ringraziamo per il tuo sostegno e per aver rispettato il lavoro dell'autore e dell'editore.

*Si deve mangiare per vivere, non vivere per mangiare*

## Il libro

Il 1800 è il secolo della nascita della cosiddetta “*nuova borghesia*” composta da, politici, diplomatici, avvocati ecc. Le piccole corti non disponevano di denaro in abbondanza, solo 1/3 della popolazione si nutriva tutti i giorni in modo decente, gli altri si arrangiavano con tanta polenta, iniziò a diffondersi la cultura del risparmio facendo scomparire lo sperpero e la boria anche dalle tavole, di conseguenza iniziò lo sviluppo della cucina regionale e locale.

Per comprendere l'alimentazione dell'epoca occorre dimenticare la cucina contemporanea e le nostre attuali abitudini, per esempio il “*pane*” che oggi è normalmente presente sulle nostre tavole in quel tempo era considerato una leccornia ad appannaggio esclusivamente delle classi agiate.

La pasta era scarsamente utilizzata, si preferiva il riso in brodo o asciutto e non mancava la polenta, abbondante era la presenza del pesce di lago o fiume mentre assente quello di mare, nessuna variazione rispetto a oggi per la carne (*di tutti i tipi*) e i formaggi.

Il 1800 ha visto nascere la moda della diffusione a tavola della frutta e del dolce, quest'ultimo grazie anche alla nascita delle prime raffinerie di zucchero in Lombardia. Iniziò il grande consumo degli agrumi che arrivavano sia dalla Sicilia che dai paesi limitrofi al lago di Garda.

Si rivoluziona anche il galateo, almeno per i ceti benestanti, con l'affermarsi definitivo dell'utilizzo della forchetta, del piatto piano (*invece della fetta di pane o del tagliere di legno*) delle altre posate, dei bicchieri individuali e si vietò, con enormi vantaggi igienici, l'uso di mettere le dita nei piatti.

La scienza insegna che il cibo preparato in modo semplice e accurato è appunto il più sano, nel desiderio dunque di giovare non solo ai cuochi di professione ma a chiunque si diletta nell'arte culinaria vi invito a leggere questa raccolta di 250 ricette di primi piatti del 1800, ricette alcune rare e originali (*in ortografia originale dell'epoca*).

Buona lettura e buon appetito.



## Agnellotti all'Italiana

Prendete 300 grammi di bracirole di maiale nella lombata; disossatele e digrassatele, quindi fatele cuocere in cazzaruola con burro, sale e poco pepe.

Se non volete adoprare del maiale potrete servirvi di petto di tacchino, nella proporzione di 200 grammi, cotto nel modo suddetto.

Tritate poi la carne molto fine, unite alla medesima un cervello di agnello lessato e spellato, 50 grammi di midollo di bue crudo, 50 grammi di parmigiano grattato, 3 rossi d'uovo, e, all'occorrenza, aggiungetevi anche una chiara d'uovo e l'odore di noce moscata; quindi mescolate bene insieme tutto.

Frattanto preparate la pasta, tagliatela a liste larghe circa 10 centimetri, sulle quali disporrete, con un cucchiaino, il suddetto ripieno, a piccole dosi e ad eguale distanza.

Ripiegate quindi la lista di pasta su sé stessa, e chiudete in tal modo il ripieno; finalmente tagliate tanti quadretti con apposita rotellina di metallo dentata, avvertendo che il ripieno già disposto nella pasta rimanga nel mezzo di ciascun agnellotto.

Allora accomodatevi sopra una tovaglia, in modo che non si tocchino fra loro, onde non si attacchino, e lasciateli esposti all'aria fino al momento di cuocerli.

Potrete anche, se vi torna più comodo, prepararli la sera innanzi, lasciandoli stesi tutta la notte, coperti però con tovagliuoli onde non si disseccino troppo.

Se volete farli al brodo, dovete cuocerli come le altre minestre, avvertendo solo che per ogni 4 dozzine di agnellotti occorre un litro di brodo.

Se invece volete farli al sugo, li lesserete prima nell'acqua, gettandoveli a pochi per volta quando questa è in pieno bollore; indi li ritirerete con una mestola bucata, affine di farli sgocciolare, e mettendoli a strati in un piatto, li condirete con buon parmigiano grattato e sugo di carne.

Tanto cuocendoli nell'acqua, come nel brodo, avrete cura che il liquido non cessi di bollire; al quale scopo manterrete nel fornello un fuoco vivissimo; altrimenti gli agnellotti si aprirebbero, ed il loro ripieno si spanderebbe; è anzi necessario avvertire di non rimestarli in alcun modo, ma sibbene di spingerli dolcemente verso il fondo della pentola con un mestolo, quando, cuocendo, vengono a galleggiare.

Basteranno 12 minuti di cottura.

Non sarebbe male però, dopo cotti, lasciarli qualche momento nel brodo caldo prima di servirli.

## **Agnellotti di Ricotta**

Si faccia la pasta con 300 grammi di farina, un uovo intero, due tuorli e qualche guscio d'uovo d'acqua. Lavorata bene la si lasci riposare sotto un tovagliolo.

Dopo stesa si taglino col tagliapasta dei dischi del diametro di 4 centimetri.

Sopra ogni disco si ponga un cucchiaino del seguente ripieno: 1 chilogrammo di spinaci, lessati, passati allo staccio e soffritti in 50 grammi di burro, ai quali si aggiungeranno, dopo ristretti, 200 grammi di ricotta passata al setaccio, un uovo intero, del parmigiano ed una raschiatura di noce moscata.

I dischi vanno poi ripiegati premendo gli orli con le dita.

Bolliti in acqua salata, colati, vanno conditi con burro e formaggio.

## Anolini alla Parmigiana

Dosi per una minestra sufficiente a quattro o cinque persone:

- Magro di manzo nella coscia, senz'osso, grammi 500
- Lardone, circa grammi 20.
- Burro, grammi 50.
- Un quarto di una cipolla mezzana.

Il pezzo della carne steccatelo col lardone, legatelo e conditelo con sale, pepe e l'odore di spezie, poi mettetelo al fuoco in un vaso di terra o in una cazzaruola col burro e la cipolla tritata all'ingrosso per rosolarlo col detto burro.

Fatto questo, versare due ramaiuoli di brodo nel vaso e chiudetelo con diversi fogli di carta tenuta ferma da una scodella contenente alquanto vino rosso.

Ora fate bollire dolcemente la carne così preparata per otto o nove ore, onde ottenere quattro o cinque cucchiaiate di un sugo ristretto e saporito che passerete dal setaccio strizzando bene e che serberete per il giorno appresso.

Allora formate il composto per riempire gli Anolini con:

- Pangrattato di pane di un giorno, tostato leggermente, grammi 100.
- Parmigiano grattato, grammi 50.
- Odore di noce moscata
- Un uovo e il sugo della carne.

Fate tutto un impasto omogeneo e tirando tre uova di sfoglia tenuta alquanto tenera riempite il disco che ripiegherete in due per ottenere la forma di una piccola mezza luna.

Con questa dose ne otterrete un centinaio che saranno buoni in brodo o asciutti come i tortellini.

## **Batufoli**

Fate una polenta alquanto dura, cuocendo 8 ettogrammi di farina di granturco in 2 litri d'acqua con giusta dose di sale; appena cotta ritiratela dal fuoco, ed a cucchiariate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d'un uovo, l'una vicina all'altra, finché avrete compiuto il primo suolo, che tosto condirete con buon sugo di carne e parmigiano grattato in abbondanza: continuate così, sovrappo-  
nendo un suolo sull'altro finché avete polenta, e servite ben caldo.

La suddetta dose può servire per 6 o 7 persone.

### **Bavette col brodo d'Ombrina**

Mettete a cuocere in 2 litri di acqua diaccia con sale un chilogrammo d'ombrina, e allorché sarà cotta, ritraetela dal brodo, del quale vi servirete per cuocere 250 grammi di bavette, aggiungendovi un poco di sugo di pomodoro.

Allorché la pasta sarà cotta, gettate nella pentola, immediatamente prima di scodellare, 50 grammi di burro.

Poscia servite con parmigiano a parte.

La suddetta dose può servire per 7 persone.

## **Bigoli alla Veneziana**

Si comperi possibilmente pasta ordinaria, scura e precisamente spaghetti (*bucatini*) ossia, come li chiamano i veneti, «*bigoli*» e si cuociano «*al dente*».

Si metta in padella 100 grammi di olio, si riscaldi fortemente e vi si soffrigga una cipolla tritata finissima.

Quando questa sarà dorata si aggiungano 10 filetti di acciughe tritati.

Rimescolati un po' si versino sulla pasta, alcuni usano soffriggere prima di mettere le acciughe due cucchiaini di pane grattugiato.

## **Brodo Cordiale**

Frullate un rosso d'uovo in una tazza, spremetevi un poco di limone, e, continuando a frullare, aggiungetevi a poco a poco tanto brodo ben caldo quanto basta per una persona.

Esso è corroborante, e giova molto a ristorare lo stomaco travagliato, massime dopo un penoso viaggio, o durante una convalescenza.

## **Brodo colorato e aromatizzato**

Fatelo alla stessa maniera del brodo semplice sopra descritto, ma dopo averlo colato per separarlo dalla carne, aggiungetevi del sugo di pomodoro; indi rimettetelo al fuoco, e fategli dare un altro bollire.

Così avrete del buon brodo colorato.

Si aromatizza il brodo mettendo nella pentola, insieme colla carne, un mazzolino composto coi gambi del sedano, della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni.

Se poi volete colorire il brodo all'uso francese, mettete un poco di zucchero al fuoco, e quando avrà preso un color bruno, diluitelo con acqua fresca.

Fatelo poi bollire finché sia sciolto bene, e conservatelo in bottiglia, servendovene a cucchiaini.